



cyberpresse.ca

Publié le 17 avril 2009 à 05h00 | Mis à jour le 17 avril 2009 à 05h00

Fleur d'ail: un potentiel découvert par hasard



La récolte de cette précieuse fleur d'ail se fait à la mi-juin, lorsqu'elle est encore en bouton, afin de permettre au bulbe d'ail de poursuivre une croissance optimale.
Ferme du Petit Mas

Anne Desjardins, collaboration spéciale
Le Soleil

Si la demande pour l'ail québécois frais a quintuplé au cours des cinq dernières années, Christiane Massé, de la Ferme du Petit Mas, a aussi su lui donner une intéressante valeur ajoutée en créant son savoureux condiment à base de fleur d'ail fermentée dans l'huile de tournesol. Les Américains et les Français l'ont découvert lors du dernier Salon international de l'alimentation de Montréal et commencent à le convoiter.

La récolte de cette précieuse fleur d'ail se fait à la mi-juin, lorsqu'elle est encore en bouton, afin de permettre au bulbe d'ail de poursuivre une croissance optimale. «Jusqu'en 1997, j'avais l'habitude de couper ces fleurs et de les mettre dans mes salades, se souvient Christiane Massé, jusqu'au jour où j'en ai eu trop et j'ai dû les hacher et les mettre en pot avec de l'huile pour les conserver.» Oubliant le pot pendant trois mois au réfrigérateur, elle a eu la surprise de constater que sa fleur d'ail avait fermenté et pris un goût délicieux, un peu sucré et très différent de la fleur d'ail fraîche, qui goûte plutôt l'oignon et est un peu piquante. La fleur d'ail fermentée était née, et elle permet désormais aux producteurs associés à la ferme du Petit Mas de faire deux récoltes par saison plutôt qu'une, ce qui est beaucoup plus rentable. On récolte d'abord la fleur d'ail à la mi-juin, puis l'ail frais, deux

mois plus tard. «L'ail que nous cultivons est un ail à grosse tige dure, que l'on plante au mois de septembre, tandis qu'au Québec, on plante souvent de l'ail à tige molle, que l'on peut tresser en chapelets, mais qui ne donne pas de fleurs comme le

nôtre» précise Mme Massé.

Des copies qui ne valent pas l'original

Aujourd'hui, si plusieurs s'essayaient à leur tour à concurrencer la Ferme du Petit Mas en commercialisant des petits pots de fleur d'ail, personne n'a réussi à percer le secret des ferments lactiques entièrement naturels de sa fleur d'ail, qui lui confèrent cette saveur unique, très douce, et sans conséquence sur l'haleine. C'est que Christiane Massé et ses partenaires ont investi des sommes considérables et beaucoup d'effort en recherche et développement.

«Nous avons travaillé pendant trois ans avec le Centre de recherche et développement sur les aliments de Saint-Hyacinthe et avec nos voisins de la compagnie Caldwell Bio-fermentation pour créer un ferment lactique stable, que l'on vaporise sur les fleurs d'ail hachées, avant que puisse naître définitivement ce nouveau produit alimentaire québécois qui n'a pas d'équivalent dans le monde», lance Mme Massé avec fierté. Le processus de maturation fonctionne sur le même principe que le vin, la bière, le yogourt ou le fromage. Les autres produits offerts sur le marché à base de fleur d'ail contiennent quant à eux du sel, du vinaigre et différents arômes; leur goût se rapproche plutôt de celui du produit frais.

Recherches prometteuses

L'équipe de la Ferme du Petit Mas et ses partenaires conduisent présentement des recherches sur le potentiel santé de cette fleur d'ail, dont on soupçonne qu'elle possède des composés soufrés bénéfiques comparables à l'ail en bulbe, en plus des ferments lactiques, réputés pour leur action probiotique bienfaisante.

Cyberpresse vous suggère

Copyright © 2000-2009 Cyberpresse Inc., une filiale de Gesca. Tous droits réservés.